


Genietsje op ús terras

We houden van het leven. We houden van onze gasten. Van de historie van ons prachtige Hotel en Grand Café. Van onze stad. En daar proosten we op. Om het op zijn Fries te zeggen: Tsjoch!

TSJOCH!

 [HotelPostPlaza](#)

 [HotelPostPlaza](#)

 [postplaza](#)

TSJOC

LUNCH

CLUB SANDWICH • 17

getoast briochebrood met gerookte kipfilet, uitgebakken spek, sla, gekookt ei, druivenmostmayo naise en maïschips

HOLTKAMP DRAADJESVLEESCROQUETTEN • 15

op briochebrood met spitskool, cornichons en vadouvanmayonaise

FALAFEL VAN FLFL • 15

met tahini, harissa, venkelsla met bloedsinaasappeldressing en kleine pita's

*Bovenstaande gerechten serveren wij enkel tussen 12.00 en 16.00 uur.
De overige gerechten van onze kaart zijn de hele dag te bestellen.*

DRY-AGED HAMBURGERS • 23

op briochebrood met Tynjetaler, uitgebakken spek, uiencompote, gerookte chipotlesaus en Boerderij Friet

CAESAR SALADE • 19

met krokant spek, Parmigiano Reggiano, gepocheerd ei en Hollandaise

ZILTE VISSALADE • 23

met gegrilde pietermanfilet, Noordzeegarnalen, gerookte zalm, witlof en dillecrème

Bij de salades serveren we desembrood en olijfolie.

UITGEBREIDE BORRELPLANK

VANAF 2 PERSONEN TE BESTELLEN • 13,50 P.P.

met ganzenrilletes, gerookte biet, toast met gerookte zalm, Holtkamp bitterballen met mosterd, crackers met dillecrème, Stokâlde Fryske, Turfrikke Skinke, desembrood en daslookboter

Liever geen vlees of vis?

Dat kan natuurlijk – we maken met plezier een vegetarische variant!

FLAMMKUCHEN

Onze flammkuchen-ovens zijn heet van 12.00 tot zeker 23.00 uur. De ideale keuze om te delen, te lunchen, wat variatie toe te voegen aan je borrel of als smakelijk begin van een diner.

TEXEL • 16

met gerookt spek, prei, Tynjetaler en oude schapenkaas

DE WESTEREN • 16

met turf gerookte ham, gekarameliseerde venkel, rauwe venkel en Tynjetaler

HARLINGEN • 18

met gerookte zalm van Veltman Vis, appel, rode ui, rode biet, dillecrème en veldsla

VLIELAND • 17

met Vlieland bunkerkaas, groene asperge, rabarbercompote en rauwe appel

STARTERS

LAMSNEK • 14

met doperwt, gepofte knoflook, tomaat, compote van aubergine en lamsjus

GEGRILDE PULPO • 14

met gekonfijte paprika, groene salade en citroenvinaigrette

GEMARINEERDE AUBERGINE • 13

met baba ganoush, tahinocrème en gerookte amandel

WARME GERECHTEN

STEAK FRITES • 28

van Fries weiderund met Boerderij friet, frisse salade en bearnaisesaus

KALFSSUKADE • 27

met bereidingen van bloemkool, hazelnoot en kalfsjus

KROKANT GEBAKKEN POLENTA • 26

met linzen, voorjaarsgroenten, oude schapenkaas en salsa verde

SPECIAL

Naast ons vaste aanbod op de menukaart serveren we ook een seizoensspecial. Deze vind je in de houder op tafel.

BIJGERECHTEN

Frisse salade van het seizoen • 4,50
Boerderij Friet met mayonaise • 5,50
Groentes die ons bezighouden • 4,50

NAGEKOMEN BERICHTEN

AARDBEIEN ROMANOFF • 13

met cremeux, aardbeiensorbet, lievevrouwebedstro en gekarameliseerde witte chocolade

WENTELTEEFJE • 11

met rabarber, vanille, amandel en kaneel

AFFOGATO • 8

twee bollen vanille-ijs en een dubbele espresso

BETTER DE BÛK BARSTEN, AS IT GOEIE ITEN BEDOARN